ERHOLEN UND TAGEN AM TEGERNSEE

Speisekarte

Weinempfehlung
Ein Genuss für verwöhnte Gaumen

Baden

Riesling	Riesling	0,75 l € 31,50
Erz.Abf. Weingut Klumpp	Qualitätswein,	0,20 l € 8,70
	trocken	0,10 l € 4,40

Durch eine lange Gärdauer kommt die einnehmende Feinfruchtigkeit und Mineralität zur vollen Entfaltung. Der Wein ist geprägt von frischen Zitrusaromen gepaart mit tropischer Exotik, einer mineralischen Säure und einem cremigen Schmelz.

Roséwein
Pfalz

„rosé" (Cabernet Sauvignon & St. Laurent)		0,75 l € 33,00
Erz.Abf. Weingut Rings	Qualitätswein,	0,20 l € 8,90
	trocken	0,10 l € 4,50

Cocktail aus hellen Früchten mit etwas Würze. Klar und erfrischend; sehr feine Erscheinung mit einer animierenden Frucht: helle Kirschen, Ananas und sogar etwas frische Banane mit einem Hauch Kräuterwürze; schlank wirkender Körper mit fester Struktur, animierend frisch mit viel Spiel; am Gaumen wird die Kräuterwürzigkeit immer deutlicher; gute Balance, sehr trocken wirkend, guter Abgang.

Österreich / Thermenregion

Leo Aumann Classic		0,75 l € 33,00
Erz.Abf. Leopold Aumann	Cuvée	0,20 l € 8,90
	trocken	0,10 l € 4,50

Ein sehr harmonisches kleines Cuvée aus Zweigelt Merlot und Sankt Laurent.
Leuchtendes Kirsch- bis Rubinrot. Würzig-fruchtiges Bouquet von saftig gereiften Kirschen, dunklen Waldbeeren und warmen Gewürzen, am Gaumen weich, rund und ausgewogen mit lebhafter Fülle, Kraft und der würzigen Frucht des Bouquets - ein schöner, saftiger Wein, der bereits in jungen Jahren viel Genuss verspricht

Salat € 7,50
Bunte Blattsalate / Hausdressing
Sonnenblumenkerne

Wahlweise:

gegrillter Ziegenkäse	Stück	€ 4,50
Hähnchenbruststreifen	120 g	€ 6,20
gebratene Rinderstreifen	120 g	€ 8,50
gebratene Avocado	Stück	€ 4,80

Bunter Blattsalat / Balsamicodressing € 11,50
Landschinken / Mozzarellakügelchen

Vitello Tonnato / Thunfischcreme € 14,00
Salatbukett / Kapern

Spargelrahmsuppe € 7,50
grüner Spargeleinlage

Bärlauchrahmsuppe € 7,50
Creme fraiche / Croutons

Kalbslende/ Kartoffelpüree € 25,50
Lauch / Fingerkarotten

Entenbrust „rosa gebraten“ € 24,00
Süßkartoffelpüree / Baby Mais / Zuckerschoten

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 24,50
Bio Zitrone / Speck-Bratkartoffeln
Preiselbeeren

Schweinefilet / Karotten € 23,50
Rahmpilze / hausgemachte Spätzle

Rinderlende / Selleriepüree € 27,50
Marktgemüse

Spargel-Tortellini / Bröselbutter € 19,00
getrocknete Tomaten / Ruccola Chips

Risotto mit Schrobenhausener Spargel € 19,00
wilder Brokkoli

Spargel aus Schrobenhausen

Stangenspargel		€ 23,00
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter		
neue Kartoffeln		
Wahlweise mit:		
gekochtem Schinken	80 g	€ 6,30
2 Stück Schweinefilets	100 g	€ 7,60
Wiener Schnitzel	80 g	€ 9,90
Rinderfilet	100 g	€ 13,50

Rotbarschfilet / Erbsenpüree € 23,00
Baby-Karotten

Zanderfilet / Meerrettichschaum € 25,80
Petersilienwurzelpüree / Beluga-Linsen

Saiblingsfilet / Safranschaum € 26,80
Blumenkohlpüree / mediterranem Gemüse
Schrobenhausener Spargel

Kaltes Gericht

Roastbeef rosa gebraten / Remouladensauce € 19,90
Salatbukett / Bratkartoffeln

Kaiserschmarrn Terrassenhof € 13,80
Mandeln / Apfelmus / Preiselbeeren

Bayrischcreme € 7,50
Himbeeren

Schokoladenmousse € 7,50
Rumkirschen

Erdbeeren mit Grand Manier € 8,50
mit Orangensaft, mariniert
Vanilleeis / Schlagrahm

Buttermilch-Panna-Cotta € 7,50
Rhabarber

s'Roeseler

Feine bayerische Küche

Hotel Terrassenhof GmbH
Adrian-Stoop-Str. 50
83707 Bad Wiessee
Tel: 08022-863-242